

たこ焼き風

～乳幼児期は、「たこ」を上手に噛み切ることが難しいので、園では「ちくわ」で代用しています～

（材料）約 10 個分

- | | | | |
|--------|------|------------------------|--------|
| • 小麦粉 | 50 g | • 水（だしを入れるとより美味しくなります） | 150cc～ |
| • ちくわ | 20 g | • 油 | 適量 |
| • キャベツ | 25 g | • かつお節、青のり、ソース | お好みの量 |
| • 万能ねぎ | 5 g | | |

（作り方）

- ① キャベツ…みじん切り、ちくわ…食べやすい大きさのさいの目切り、万能ねぎ…小口切りにする。
- ② ボールに①、小麦粉、水（又はだし）を入れてよく混ぜる。
- ③ 熱しておいた、たこ焼き用のプレートに油をぬり、②を流し入れ、全体に火が通るまで焼く。
- ④ お好みにトッピングをして完成。

※出来立ては、中がとても熱くなっているのでご注意ください

★たこ焼き用のプレートがない場合は、生地を固めに作り

フライパンで「お好み焼き」のように焼いてから食べやすい大きさに切り分ける事で、簡単に作れます。